



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

***Nom :**

Prénom :

PEVELE

Menu du 01 juin au 07 juin 2026 - Midi

LUNDI 1	SUCRE	CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL FILET DE MERLU BLANC - SAUCE À L'ANETH - PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE POMME POIRE	SEL	CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL FILET DE MERLU BLANC - SAUCE À L'ANETH - PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE POMME POIRE	SLSU	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME POIRE
MARDI 2	SUCRE	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) FILET DE LIEU MSC - SAUCE ROMARIN - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES EDAM BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SFL	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) FILET DE LIEU MSC - SAUCE ROMARIN - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES COMPOTE POMME PRUNEAUX FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SLSU	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC AUX FRUITS
MERCREDI 3	SUCRE	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE BOULETTE AU VEAU - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES PERSILLÉES - COEUR DE BLÉ PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	SFL	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE OEUFS FLORENTINE ET POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	SLSU	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME POIRE
JEUDI 4	SUCRE	RADIS ROSES ÉMINCÉS - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES SAUTÉ DE PORC - SAUCE CALABRAISE - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES FROMAGE À LA COUPE MADELEINE S/SUCRE	SFL	RADIS ROSES ÉMINCÉS - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES SAUTÉ DE PORC - SAUCE CALABRAISE - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES SUISSES NATURE CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER	SLSU	OEUFS MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSES NATURE
VENDREDI 5	SUCRE	TOMATES - VINAIGRETTE BALSAMIQUE DOS DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - CÔTES DE BLETTE ET POMMES DE TERRE GRATINÉES SAINT PAULIN YAOURT BRASSÉ NATURE	SFL	TOMATES - VINAIGRETTE BALSAMIQUE DOS DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - CÔTES DE BLETTE ET POMMES DE TERRE GRATINÉES COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES FRUIT DE SAISON	SLSU	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) FLAN CARAMEL
SAMEDI 6	SUCRE	TERRINE DE CAMPAGNE - , CORNICHON CUISSÉ DE POULET - SAUCE FORESTIÈRE - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE CAMEMBERT YAOURT NATURE	SFL	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE FORESTIÈRE - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE CAMEMBERT MOUSSE CHOCOLAT	SLSU	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) MOUSSE CHOCOLAT
DIMANCHE 7	SUCRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE VIANDES ET LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO CANTAL AOP TARTE DU CHEF AUX CERISES	SFL	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE AIGUILLETES DE POULET - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO YAOURT NATURE TARTE DU CHEF AUX CERISES	SLSU	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

***Nom :**

Prénom :

PEVELE

Menu du 08 juin au 14 juin 2026 - Midi

LUNDI 8	SUCRE	SALADE PIEMONTAISE OSSO BUCCO DE DINDE - SAUCE PAPRIKA - RIZ DE CAMARGUE MADRAS MIMOLETTE BIO YAOURT AROMÉ	SFL	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE OSSO BUCCO DE DINDE - SAUCE PAPRIKA - RIZ DE CAMARGUE MADRAS COMPOSITE DE FRUITS SANS SUCRES YAOURT AROMÉ	SFLSU	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT AROMÉ
MARDI 9	SUCRE	CÉLÉRI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE MACARONIS À LA VOLAILLE ET AUX CHAMPIGNONS GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	SFL	CÉLÉRI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE MACARONIS À LA VOLAILLE ET AUX CHAMPIGNONS FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	SFLSU	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE
MERCREDI 10	SUCRE	QUICHÉ PROVENÇALE EMINCÉ DE PORC - SAUCE PROVENÇALE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES TOMME BLANCHE YAOURT BRASSÉ NATURE	SFL	QUICHÉ PROVENÇALE EMINCÉ DE PORC - SAUCE PROVENÇALE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES TOMME BLANCHE FLAN VANILLE	SFLSU	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) FLAN VANILLE
JEUDI 11	SUCRE	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU BASILIC PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE BRUNE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET NAVETS FROMAGE À LA COUPE MADELEINE S/SUCRE	SFL	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU BASILIC FILET DE COLIN MISC - SAUCE AUX POIREAUX - BOULGOUR SUISSES NATURE FLAN PÂTISSIER DU CHEF	SFLSU	OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSES NATURE
VENDREDI 12	SUCRE	PASTÈQUE PAËLLA AU POISSON PETIT MOULÉ NATURE FROMAGE BLANC NATURE	SFL	PASTÈQUE PAËLLA AU POISSON PETIT MOULÉ NATURE LIEGEOIS CAFÉ	SFLSU	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) LIEGEOIS CAFÉ
SAMEDI 13	SUCRE	CONCOMBRE - SAUCE BULGARE PALETTE DE PORC FUMÉE - SAUCE MADÈRE - PURÉE DE POIS CASSÉS BIO BLEU CR COMPOSITE DE POMME COUPELLE	SFL	CONCOMBRE - SAUCE BULGARE OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CIBOULETTE YAOURT BRASSÉ NATURE COCKTAIL DE FRUITS	SFLSU	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) CR COMPOSITE DE POMME COUPELLE
DIMANCHE 14	SUCRE	RILLETTES DE PORC - , CORNICHON LASAGNE AU BOEUF ET LÉGUMES SAINT-NECTAIRE AOP CAKE FRAMBOISE CHOCOLAT	SFL	CR HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE LASAGNE AU BOEUF ET LÉGUMES YAOURT NATURE CAKE FRAMBOISE CHOCOLAT	SFLSU	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE

***Nom :**

Prénom :

PEVELE Menus contrôlés en

Menu du 15 juin au 21 juin 2026 - Midi

LUNDI 15	SEL	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO EMMENTAL FRUIT DE SAISON	SUCRE	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	SELSU	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME POIRE
MARDI 16	SEL	CAROTTES RAPÉES - VINAIGRETTE AU CORIANDRE SAUTÉ DE POULET - SAUCE BASQUAISE - RIZ DE CAMARGUE À LA MÉRIDIONAL EDAM BIO YAOURT NATURE	SUCRE	CAROTTES RAPÉES - VINAIGRETTE AU CORIANDRE SAUTÉ DE POULET - SAUCE BASQUAISE - RIZ DE CAMARGUE À LA MÉRIDIONAL YAOURT BRASSÉ NATURE CRÈME DESSERT PRALINE	SELSU	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT PRALINE
MERCREDI 17	SEL	TOMATES - VINAIGRETTE AU BASILIC SAUCISSE DE TOULOUSE - PETITS POIS AUX OIGNONS PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMME FRAISE	SUCRE	TOMATES - VINAIGRETTE AU BASILIC MARMITE DE LA MER (POISSON MSC) ET SES LÉGUMES DE SAISON SUISSE NATURE COMPOTE POMME FRAISE	SELSU	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT PRALINÉ - COMPOTE POMME FRAISE
JEUDI 18	SEL	PASTÈQUE JAMBON BRAISÉ - SAUCE AU THYM - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE BRIE MADELEINE S/SUCRE	SUCRE	PASTÈQUE TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS FROMAGE BLANC TARTE AUX POMMES	SELSU	OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSES NATURE
VENDREDI 19	SEL	QUICHE PROVENÇALE DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANETH - BROCOLIS - BOULGOUR SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	SUCRE	QUICHE PROVENÇALE DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANETH - BROCOLIS - BOULGOUR YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	SELSU	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) FLAN CARAMEL
SAMEDI 20	SEL	MOUSSE DE FOIE - , CORNICHON ALOUETTE DE BOEUF - SAUCE À L'ÉCHALOTE - HARICOTS PLATS PERSILLÉS - POMMES DE TERRE CAMEMBERT YAOURT ARÔME	SUCRE	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE OEUF DUJUR - ÉPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE CAMEMBERT YAOURT ARÔME	SELSU	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT ARÔME
DIMANCHE 21	SEL	TZATZIKI RÔTI DE BOEUF - SAUCE BARBECUE - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - POMMES DE TERRE GRENAILLE CANTAL AOP FLAMUSSE	SUCRE	TZATZIKI RÔTI DE BOEUF - SAUCE BARBECUE - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - POMMES DE TERRE GRENAILLE SUISSE NATURE FLAMUSSE	SELSU	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE

***Nom :**

Prénom :

PEVELE Menus contrôlés en

Menu du 22 juin au 28 juin 2026 - Midi

4/4

LUNDI 22	SEL	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) TARTE CHÈVRE, TOMATES ET BASILIC - HARICOTS BEURRE MIMOLETTE BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	SUCRE	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) EMINCÉ DE POULET - SAUCE MIEL ET ROMARIN - GRATIN DE POMMES DE TERRE ET AUBERGINE YAOURT NATURE COMPOTE POMME FRAMBOISE	SELSU	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME FRAMBOISE
MARDI 23	SEL	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE CASSOLETTE DE POISSONS MSC AUX CREVETTES - BOULGOUR GOURDA BIO FRUIT DE SAISON	SUCRE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE CASSOLETTE DE POISSONS MSC AUX CREVETTES - BOULGOUR YAOURT BRASSÉ NATURE FRUIT DE SAISON	SELSU	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE
MERCREDI 24	SEL	CONCOMBRE - SAUCE BULGARE RÔTI DE PORC - SAUCE AUX OLIVES - POLENTA - PIPERADE DE LÉGUMES TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC NATURE	SUCRE	CONCOMBRE - SAUCE BULGARE RÔTI DE PORC - SAUCE AUX OLIVES - POLENTA - PIPERADE DE LÉGUMES SUISSE NATURE FLAN VANILLE	SELSU	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) FLAN VANILLE
JEUDI 25	SEL	TOMATES ET MOZZARELLA - VINAIGRETTE BALSAMIQUE HACHIS PARMENTIER DU CHEF EDAM MADELEINE S/SUCRE	SUCRE	TOMATES - VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DU CHEF COMPOTE DE POMMES GÂTEAU DU CHEF À LA RHUBARBE	SELSU	OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSES NATURE
VENDREDI 26	SEL	PÂTÉ DE CAMPAGNE - CORNICHON FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AUX CÂPRES - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME CASSIS	SUCRE	CR HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AUX CÂPRES - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME CASSIS	SELSU	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME CASSIS
SAMEDI 27	SEL	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL MACARONIS BIO - FAÇON CARBONARA BLEU FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SUCRE	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET OLIVES YAOURT NATURE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SELSU	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME CASSIS
DIMANCHE 28	SEL	RADIS ROSES ÉMINCÉS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE RÔTI DE DINDE - SAUCE NIÇOISE - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE SAINT-NECTAIRE AOP TARTE AUX ABRICOTS	SUCRE	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE TAGLIATELLES AU SAUMON MSC YAOURT BRASSE NATURE TARTE AUX ABRICOTS	SELSU	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE



*Nom :

Prénom :

PEVELE Menus

Menu du 29 30 Juin



160391

<p>lundi 29/06/202 6</p>	<p>CÉLERI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL FUSILLI BIO AU POULET, POIVRON ET PESTO EMMENTAL COMPOTE POMME HVE</p>	<p>CÉLERI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL - FUSILLI BIO AU POULET, POIVRON ET PESTO - YAOURT NATURE - COMPOTE POMME HVE</p>	<p>SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - FROMAGE BLANC</p>
<p>mardi 30/06/202 6</p>	<p>LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE AUX HERBES BOUDIN NOIR AUX POMMES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS EDAM BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE AUX HERBES - BOUDIN NOIR AUX POMMES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS - YAOURT BRASSÉ NATURE - FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI - FROMAGE FONDU (PORTION) - FLAN SALADE</p>